



# LE PARTAGE

von FRANCK REYNAUD



## VALENTINSTAGSMENÜ

CHEF GIOELE MARZOLA

### ***Amuse-bouche***

***Gamberi Rossi  
und Blutorange***

***Raviolo mit fließendem Eigelb und Ricotta,  
Espuma von roten Wurzeln mit wildem Pfeffer***

***Pochierter Amberjack,  
Vitelotte-Kartoffel-Mousseline***

***Kalbsonglet nach "Tagliata-Art",  
Beurre Blanc und Cime di Rapa***

***Schokolade,  
Ingwer und Mandeln***

***Mignardises***

***CHF.145.- pro Person (exklusive Getränke)***